

BAB V

SIMPULAN DAN ALUR PENELITIAN SELANJUTNYA

5.1 Simpulan

1. Senyawa piperin dalam sediaan ekstrak dapat diuji dengan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi menggunakan kolom *inertsil C₁₈*, kombinasi fase gerak larutan metanol dan air (70:30), laju alir 1 mL/menit, detektor UV dengan panjang gelombang 342 nm dan waktu retensi senyawa piperin 9,3 menit.
2. Kadar senyawa piperin dalam buah cabe jawa rata-rata sebesar 7,580 %. Dengan kinerja analisis pada senyawa piperin menggunakan KCKT adalah baik dan dapat digunakan untuk analisis rutin pada simplisia buah cabe jawa. Hasil uji parameter kinerja analisis yaitu pengujian linearitas, batas deteksi, batas kuantifikasi, presisi, akurasi dan spesifisitas yang dilakukan seluruhnya memenuhi syarat.

5.2 Alur Penelitian Selanjutnya

Saran penulis untuk selanjutnya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada proses validasi pengujian kekasaran (*ruggedness*) dan ketahanan (*robustness*), serta melakukan pengujian presisi antara (*intermediate precision*) dan presisi ketertiruan (*reproducibility*).